

Handlungshilfe Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschine

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Aufschnittschneidemaschine

Aufschnittschneidemaschine



Abschnitt

Bemerkungen

1 Thema

Darstellung der Unfallgefahren und sicheren Verhaltensweisen bei Arbeiten an der Aufschnittschneidemaschine anhand einer Betriebsanweisung

Betriebsanweisung gilt als Vorlage. Diese muss ggf. durch weitere betriebsbedingte Gefahren/Hinweise ergänzt werden

2 Unterweisungsanlass

Erstunterweisung, Wiederholungsunterweisung, Unfälle, Beobachtung von gefährlicher Arbeitsweise

Auswertung der Unfallstatistik, Begehungen

3 Ziel

Ziel der Unterweisung ist es, den Beschäftigten die Unfallgefahren im Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine zu verdeutlichen und die daraus resultierenden sicheren Verhaltensweisen zu schulen bzw. einzuhalten.

4 Anwender

- Vorgesetzte (Werkstattdirektor, Gruppenleiter, Leiter eines bestimmten Arbeitsbereichs)
- Fachkraft für Arbeitssicherheit
- Praxisanleiter/Aufsichtführende
- Ausbilder Berufsbildungsbereich

Wer kann Sie unterstützen?
z.B. Betriebsarzt

5 Zielgruppe der Unterweisung

- Alle Werkstattbeschäftigten, die zur Erfüllung ihrer Arbeitsaufgabe mit der Aufschnittschneidemaschine umgehen
- Beschäftigte mit geistiger Behinderung aus dem Berufsbildungsbereich

6 Anforderungen an die Teilnehmer

- Normales Sehvermögen
- Zusammenhänge von Bildern und Zeichen erkennen können

Handlungshilfe Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschine

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Aufschnittschneidemaschine

Aufschnittschneidemaschine



Abschnitt

Bemerkungen

7 Methoden

1. Gemeinsam mit den Werkstattbeschäftigten die Gefährdungen erarbeiten, die von dem Arbeitsmittel ausgehen
2. Anhand der Gefährdungen sind die erforderlichen Schutzmaßnahmen gemeinsam abzuleiten
3. Die ermittelten Gefährdungen und Schutzmaßnahmen werden den entsprechenden Sicherheitssymbolen und erläuternden Grafiken zugeordnet
4. Verhalten bei Störungen ansprechen
5. Weitere Unterweisung anhand der Leitfragen

Mithilfe der Leitfragen können weitere Gefährdungen besprochen werden

8 Medien

- Betriebsanweisung (enthält max. die drei wichtigsten Gefährdungen)
- Leere Betriebsanweisungsvorlage zum Ausfüllen mit Grafiken und Symbolen
- Bilder- und Symbolbibliothek

Die Leitfragen finden Sie im Anhang dieser Handlungshilfe

Die Bilder und Symbole finden Sie im Ordner „Bibliothek/Medien“, Unterordner „Galerie“ und „Ausschneidesymbole“.

9 Zeitrahmen

- Einführungsgespräch und gemeinsame Erarbeitung der Gefährdungen/Schutzmaßnahmen
30 Min.
- Ausfüllen der Betriebsanweisung
20 Min.
- Weitere Unterweisung anhand der Leitfragen
20 Min.

Diskussionen zulassen, auch bei Zeitrahmenüberschreitung

Genügend Vorbereitungszeit für das Ausdrucken der leeren Betriebsanweisungsvorlagen, Ausdrucken und Ausschneiden der Grafiken und Symbole einplanen

10 Ort

- Gruppen-/Arbeitsraum
- Seminarraum
- Besprechungsraum

Unterweisung muss ungestört (Lärm) erfolgen. Raumausstattung mit Flipchart, Papier und Farbstiften sowie Beamer oder Overheadprojektor wünschenswert

Handlungshilfe Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschine

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Aufschnittschneidemaschine

Aufschnittschneidemaschine



Abschnitt

Bemerkungen

11 Ergebniskontrolle

- Wiederholung des Arbeitsergebnisses (ausgefüllte Betriebsanweisung)
- Wiederholung der Leitfragen

12 Dokumentation

- Teilnahmebescheinigung mittels Vordruck
- Liste der Teilnehmer mit Handzeichen oder Unterschrift

Die Teilnahmebescheinigung und die Teilnehmerliste finden Sie im Ordner „Bibliothek/Medien“, Unterordner „Teilnahme“.

Anhang

Leitfragen (speziell zur Maschine):

- Was sind die Gefahren im Umgang mit der Maschine? Welche Warnzeichen passen dazu?
 - ➔ Verletzungsgefahr durch Schnittstellen,
 - Verletzungsgefahr durch Quetschstellen
- Welche weiteren Gefahren können an der Maschine auftreten?
 - ➔ Körperliche Belastung durch ungeeignete Arbeitshöhe, falsche Handhabung oder schwergängiger Schlitten bzw. Restehalter (Schmerzen im Hand-/Arm- und Schulter-/Nacken-Bereich)
 - ➔ Verletzungsgefahr durch Stolperstellen (herabhängende elektrische Zuleitungen)
- Was ist beim Einlegen und Entnehmen des Schneidgutes zu beachten?
 - ➔ Schlitten ganz zu sich heranziehen
- Was muss bei der Arbeit mit dieser Maschine beachtet werden?
 - ➔ Daumen immer hinter die Schlittenwand legen, nicht unter dem Restehalter hindurchgreifen
- Dürfen Schrägschnitte an jeder Maschine vorgenommen werden?
 - ➔ Nein, nur an Maschinen mit dafür geeigneten Einrichtungen

Handlungshilfe Betriebsanweisung Aufschnittschneidemaschine

Unterweisung in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Arbeitsbereiche

Küche & Hauswirtschaft
Maschinen (inkl. PSA)
Aufschnittschneidemaschine

Aufschnittschneidemaschine



Abschnitt

Bemerkungen

- Was ist nach dem Schneiden an der Maschine zu beachten?
 - ➔ Maschine sofort ausschalten
- Was ist beim Reinigen der Maschine zu beachten?
 - ➔ Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen, Schnittstärkeneinstellung bis zum Anschlag auf „0“ stellen, Schlitten abnehmen, mit dem Reinigungstuch immer von der Messermitte nach außen wischen, Messerreinigung nur mit Schnittschutzhandschuhen durchführen

Leitfragen (allgemein für den Arbeitsbereich):

- Wie verhalten Sie sich im Falle eines Brandes?
 - ➔ Brand sofort melden! Verhalten gemäß Alarmplan/Anweisung des Gruppenleiters
- Wenn eine Maschine nicht mehr funktioniert, dürfen sie diese dann selbst reparieren?
 - ➔ Nein, erhöhte Unfallgefahr. Maschine sofort stilllegen und Gruppenleiter informieren. Dieser beauftragt eine fachkundige Person, die die Instandsetzung (Reparatur) durchführt
- Wo befindet sich der nächste Verbandkasten?
 - ➔ Betriebsspezifische Frage!
- Warum ist es wichtig, auf Hautschutz zu achten?
 - ➔ Gefahr von Hauterkrankungen (Hautschutzmittel vor hautbelastender Tätigkeit, Hautpflegemittel nach hautbelastender Tätigkeit auftragen – Unterschied erklären)
- Wo befindet sich der Hautschutzplan?
 - ➔ Betriebsspezifische Frage!
- Welche Handschuhe verwende ich bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten?
 - ➔ Langstulpige Haushaltshandschuhe, niemals medizinische Einmalhandschuhe => Diskussion
- Warum müssen hektische Arbeitsweisen unbedingt vermieden werden?
 - ➔ Durch Hektik und Eile entstehen häufig Fehler und Unfälle, da man unüberlegt handelt